

STAATSCOURANT

Officiële uitgave van het Koninkrijk der Nederlanden sinds 1814.

Nr. 2986

25 januari 2016

Publicatie AGOS, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, productdossier BGA„CARNE DE SALAMANCA”

Gelet op artikel 2 van het Instellingsbesluit Adviescommissie geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en gegarandeerde traditionele specialiteiten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie(s) in Publicatieblad C 435 van 24 december 2015 van de Europese Unie bekend.

Iedere natuurlijke of rechtspersoon die kan aantonen een rechtmatig belang te hebben in verband met door de Europese Commissie voorgenomen registratie(s) van bijgaand productdossier(s), kan tot uiterlijk 24 februari 2015 zijn bedenkingen daartegen kenbaar maken door middel van toezending van een gemotiveerde verklaring aan Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, secretariaat AGOS, Postbus 93119, 2509 AC Den Haag

Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2015/C 435/08)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag (1).

ENIG DOCUMENT

Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen (2)

„CARNE DE SALAMANCA”
EU-nummer: ES-PGI-0005-01174 – 8.11.2013
BGA (X) BOB ()

1. Naam

„Carne de Salamanca”

2. Lidstaat of derde land

Spanje

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1. ***Productcategorie***
Categorie 1.1. Vers vlees (en verse slachtafvallen)

3.2. ***Beschrijving van het product waarop de in punt 1 vermelde naam van toepassing is***
Voor de productie van het vlees dat valt onder deze beschermde geografische aanduiding worden raszuivere dieren gebruikt verkregen van vrouwelijke fokdieren van het ras Morucha of verkregen door de kruising van vrouwelijke fokdieren van het ras Morucha met stieren van de rassen Charolais en Limousin, die na minimaal vijf maanden worden gespeend en worden grootgebracht met gebruik van het extensieve landbouwsysteem, op basis van technieken en praktijken voor het exploiteren van natuurlijke hulpbronnen.
Met betrekking tot de leeftijd van de dieren op het moment van de slachting, wordt onderscheid gemaakt tussen de volgende soorten dieren:
– **kalf**: een dier dat met twaalf maanden of minder wordt geslacht,
– **jongvee**: een dier dat met een leeftijd van 12 tot 24 maanden wordt geslacht,
– **stierkalf**: een dier dat met een leeftijd van 24 tot 48 maanden wordt geslacht.
De minimumrijpingsperiode voor het vlees, die ingaat op de dag van slachting, bedraagt twee dagen voor het kalfsvlees, vier dagen voor het vlees van jongvee en zes dagen voor het stierkalfsvlees.
De categorieën, A, B, C en E, zijn gebaseerd op de leeftijd en het geslacht van het dier. In het geval van



kalfsvlees worden de karkassen onderverdeeld in de categorieën V en Y, afhankelijk van de leeftijd bij slachting.
Op basis van de bevleesdheid wordt een onderverdeling gemaakt in de categorieën U, R, en O.
Het minimumgewicht van het karkas, dat afhankelijk is van de categorie dier, bedraagt:

- 140 kilo voor kalveren,
- 200 kilo voor jongvee,
- 280 kilo voor stierkalveren.

De vetheid van de buitenkant van het karkas en aan de binnenkant van de borstholte moet in alle gevallen 2 („dun”) zijn.
De pH-waarde van het vlees (zoals gemeten langs de rugspier van het karkas) moet 24 uur na slachting 6 of lager zijn.
Na het slachten, snijden en rijpen heeft het verse vlees dat onder de BGA valt de volgende kenmerken:
- **kalf**: het vlees is soepel, heeft een kleur die varieert van roze tot lichtrood, heeft wit vet en voelt stevig aan,
- **jongvee**: het vlees is glanzend en lichtrood tot kersenrood van kleur, de kleur van het vet varieert van crème tot geelachtig, en het vlees voelt stevig aan,
- **stierkalf**: het vlees is soepel en donker kersenrood tot paarsrood van kleur, met crèmekleurig of geelachtig vet, en voelt stevig aan.

3.3. *Grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*
–

3.4. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong)*
Aangezien de moederdieren niet worden gestald, grazen zij het hele jaar door op de graslanden en stoppelvelden van de dehesa (natuurweiden). In tijden waarin de natuurlijke hulpbronnen schaars zijn wordt dit dieet aangevuld met hooi en stro van het bedrijf van de eigenaar.
In de lente grazen de dieren op de overvloedige graslanden waar zij worden gehouden. In de zomer verplaatsen zij zich naar de gebieden die aan de verschillende rivieren en stroompjes grenzen die kriskras over bedrijven lopen en voeden zij zich op de stoppelvelden die overblijven na de oogst van het veevoer of de gewassen.
Aan het begin van de herfst, wanneer het gras weer is gegroeid, gaan de dieren terug om zich te voeden op de graslanden en wordt hun voer, afhankelijk van hoeveel gras hier beschikbaar is, eventueel aangevuld met het gras of het hooi dat in de lente is geoogst.
Aan het eind van het jaar, wanneer de graslanden bijna zijn uitgeput, verschijnen de eikels. Deze vormen een belangrijke, maar niet toereikende bron van voedsel voor de dieren, waarvan het dieet moet worden aangevuld met het in de lente geoogste gras of het veevoer en stro dat op het bedrijf van de eigenaar wordt geproduceerd.
De kalveren blijven bij hun moeders op de weide tijdens de vijf tot zeven maanden waarin zij op natuurlijke wijze worden gezoogd en beginnen hun melkdieet vroeg aan te vullen met het voedsel dat zij met hun moeders op de weide delen. Nadat zij zijn gespeend, worden zij tot ze worden geslacht gemest met hooi, veevoer enz. dat op het bedrijf wordt geproduceerd en met natuurlijk voer op basis van graangewassen.
In tijden waarin vanwege slechte weersomstandigheden gebrek aan voedsel bestaat en in de mestfase, kunnen zij onderhoudsrantsoenen krijgen van veevoer en hooi dat uitsluitend uit het geografische gebied afkomstig is, evenals van plantaardig veevoer dat voornamelijk bestaat uit graangewassen (ten minste 60% van de kwantitatieve samenstelling) en dat niet meer dan 50% van de jaarlijkse droge stof uitmaakt. Het gebruik van producten die van invloed kunnen zijn op de normale groei en ontwikkeling van de dieren is uitdrukkelijk verboden.

3.5. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*
De geboorte, het fokken en het mesten van de beschermde dieren tot het moment van slachting vinden plaats in het afgebakende geografische gebied.

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz.*
Dit product kan worden aangeboden in porties, filets, stukken of gehakt, mits deze bewerkingen worden uitgevoerd door ondernemers bij wie het juiste gebruik van de beschermde oorsprongsbenaming wordt gecontroleerd.

3.7. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering*
In het slachthuis worden de karkassen voorzien van een onuitwisbare markering of gemarkeerd met niet-herbruikbare middelen aan de binnenkant van de twee halve karkassen, op een zodanige manier dat de vier delen van het karkas na scheiding perfect identificeerbaar blijven.



De stukken vlees die onder de BGA vallen en pakketten die porties, filets, stukken of gehakt bevatten, worden verzonden met een genummerd etiket waarop ten minste de termen „beschermde geografische aanduiding” en „Carne de Salamanca” vermeld staan.
Indien het vlees volledig afkomstig is van vee van het ras Morucha, kunnen op het etiket ook de woorden „Raza Morucha” vermeld staan.

4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

De provincie Salamanca.

5. Verband met het geografische gebied

5.1. ***Specificiteit van het geografische gebied***
De productie en het fokken van het vee dat wordt gebruikt voor de productie van „Carne de Salamanca” zijn nauw verbonden met een specifieke geografische omgeving, bekend als de „dehesa”, die van grote ecologische waarde is en wordt gekenmerkt door de aanwezigheid van steeneiken.
Een continentaal klimaat, met lange, koude winters en een lange periode van vorst, hete en droge zomers, met sterke temperatuurschommelingen en seizoensgebonden regens in de herfst en winter, zorgt ervoor dat de dehesa een plek is die rijk is aan soorten en die wordt gekenmerkt door de steeneiken, met hun lederachtige, groenblijvende bladeren en borstelige ondergroei. Daarnaast groeien op de dehesa mediterrane struikgewassen die worden geassocieerd met steeneiken, kurkeiken, zomereiken, Portugese eiken, en andere soorten struikgewas, voornamelijk cistusrozen, brem en gaspeldoorn. Bovendien groeien hier eenjarige grassoorten en peulvruchten. Deze vegetatie op de dehesa is de belangrijkste bron van natuurlijke hulpbronnen voor de voeding van het vee.
Het productiesysteem in deze omgeving wordt gekenmerkt door de manier waarop veehouders de traditionele praktijken blijven toepassen op basis van de wijze waarop het vee aan de hulpbronnen van de dehesa is aangepast en door het vee niet te stallen. De dieren hebben geen specifieke accommodatie nodig, aangezien zij permanent in de open lucht leven, zonder andere beschutting dan de steeneiken. Het houderijsysteem respecteert de natuurlijke cycli: de kalveren worden in de weide geboren zonder enige hulp en blijven vijf tot zeven maanden bij hun moeder. In die tijd voeden zij zich met moedermelk en door te grazen op de weide.
De runderen delen hun ruimte met paarden, vechtstieren en Iberische varkens. „Charro-cowboys” – vaak te paard – zijn verantwoordelijk voor het beheer van deze dieren op een manier die leidt tot een beter gebruik van en een betere zorg voor de dehesa. Het belang en het unieke karakter van deze ruiters worden in de stad Salamanca erkend en geëerd in de vorm van een standbeeld van Venancio Blanco, dat op een van de centrale pleinen staat.
Door de eeuwen heen heeft een soort natuurlijke selectie plaatsgevonden op de dehesa, die heeft geleid tot runderen die zich hebben aangepast aan de moeilijke natuurlijke omstandigheden en die zich voeden van de weiden, waardoor deze dieren sterke moederinstincten hebben om hun jongen te beschermen tegen aanvallen van wolven en vossen, evenals een eenvoudig karakter dat past bij deze manier van veehouderij. Het ras Morucha en de kruisingen met dit ras hebben deze positieve eigenschappen. Het Morucha-ras, waarvan „Carne de Salamanca” afkomstig is, heeft zich ontwikkeld op de dehesa van Salamanca, waar deze dieren in het verleden werden gebruikt als trekdieren in de landbouw en voor kleine stierengevechten (vechtstieren), zonder dat daarbij de vleesproductie uit het oog werd verloren. Na verloop van tijd werd het ras echter uitermate geschikt voor de vleesproductie, met name vanwege het moederinstinct en de fokeigenschappen. In het midden van de vorige eeuw werden nieuwe rassen zoals Charolais en Limousin geïntroduceerd en onder dezelfde voorwaarden gehouden en in de loop der jaren hebben de dieren van het Morucha-ras en de kruisingen hiervan met de rassen Charolais en Limousin zich perfect aangepast aan het ecosysteem op de dehesa, waar zij met gebruik van natuurlijke hulpbronnen worden gehouden om het zeer gewaardeerde vlees te produceren.

5.2. ***Specificiteit van het product***
De karkassen van „Carne de Salamanca” worden gekenmerkt door een dunne vetlaag aan de buitenkant van het karkas en in de borstholte.
„Carne de Salamanca” heeft een licht vezelachtige structuur vanwege de fijnere spiervezels. Het vlees is soepel en intens roze tot paarsrood van kleur. Het binnenvet is gelijkmatig verdeeld, zonder afzettingen, heeft een kleur die varieert van wit tot geel of crème en geeft het vlees zijn kenmerkende smaak en aroma.

5.3. ***Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA)***
De belangrijkste factoren zijn zonder twijfel de traditionele voedermethoden, van de moedermelk tot de natuurlijke weiden, het houden van het vee in de natuurlijke omgeving van de dehesa van Salamanca en de Morucha-afstamming van het vee, waardoor een product kan worden verkregen met



specifieke kwaliteiten die het van ander rundvlees onderscheiden, met name de fijnere spiervezels, de glans en de kleur, die varieert van roze tot paarsrood, en het gelijkmatig verdeelde vet zonder afzettingen.
In een periode van tientallen jaren heeft het traditionele extensieve landbouwsysteem geleid tot de productie van een soort dier dat zich perfect heeft aangepast aan de dehesa en dat de volgende eigenschappen heeft:

– klein tot middelgroot, licht van gewicht, met een snelle spijsvertering, zodat het de benodigde voeding kan verkrijgen van de weiden, die arm zijn en niet veel voedsel bieden,
– de dieren hebben goed ontwikkelde spieren die geschikt zijn voor fysieke inspanning, zijn zeer behendig en bewegen zich met gemak, zodat zij kunnen grazen op grote gebieden, waarbij ze zich elke dag meerdere kilometers moeten verplaatsen om voedsel en water te vinden,
– de dieren zijn zeer gehard en goed bestand tegen het extreme klimaat van het geografische gebied, zowel in de zomer als in de winter.

Dankzij de genen van dit dier, in combinatie met zijn dagelijkse intensieve gebruik van de spieren, heeft het fijnere spiervezels dan vee normaal gesproken heeft, waardoor het vlees een licht vezelachtige structuur heeft.
De vetlaag van het karkas houdt verband met het landbouwsysteem, de gehardheid en de vroegtijdige ontwikkeling van deze dieren. Hun voortdurende beweging voorkomt dat overtollig vet wordt opgebouwd op specifieke plekken, waardoor zij op efficiëntere wijze lange afstanden kunnen afleggen om voedsel te vinden. In tijden waarin veel voedsel beschikbaar is, kunnen zij reserves van intramusculair vet opbouwen, maar dit vet belemmert hun vermogen om te bewegen niet. Dit alles zorgt voor vlees met gelijkmatig verdeeld vet, zonder afzettingen, met een kleur die varieert van wit tot geel of crème, afhankelijk van de leeftijd bij slachting.
De natuurlijke zoogcyclus wordt gerespecteerd en de kalveren worden later dan normaal gespeend en blijven met hun moeders op de dehesa, waardoor de kalveren hun moedermelk beginnen aan te vullen met het voedsel dat op de dehesa te vinden is. Dit bestaat in de lente voornamelijk uit gras, met een veel pigmenten (chlorofyl en carotenoïden), waardoor het vlees zijn kenmerkende kleur en glans krijgt. Dit zorgt er, samen met de genen van het ras die het vlees roder maken, voor dat het vlees een intense kleur en glans heeft, variërend van roze tot paarsrood.
De veeteelt en de vleesconsumptie zijn nauw verbonden met de regio. Al in de vijftiende eeuw werd de pacht op landgoederen betaald met „Carne de Salamanca”, vanwege de bekendheid en reputatie hiervan.
Sinds het midden van de twintigste eeuw is het heel gebruikelijk geworden dat slagers en restaurants in het gebied hun klanten, die rekenen op de beste stukken en bij wie het vlees zeer wordt gewaardeerd en zeer gevraagd is, trots in hun vensters en op hun menu's meedelen dat bij hen „Carne de Salamanca” verkrijgbaar is.
Talrijke documenten getuigen van deze bekendheid en de voorkeur die klanten geven aan „Carne de Salamanca”. Luis Carandell schrijft bijvoorbeeld in de introductie van zijn boek „Vivir en Madrid” (1967): „Ik werd in 1929 in Barcelona geboren en in 1947 herboren in Madrid .... een stad die haar groenten uit Valencia haalde, haar vis uit Bilbao, haar vlees uit Salamanca, haar wijn uit La Mancha en haar textiel uit Catalonië”.
Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier (Artikel 5, lid 7, van Verordening (EG) nr. 510/2006)
http://www.itacyl.es/opencms_wf/opencms/informacion_al_ciudadano/calidad_alimentaria/4_condiciones_DOP/index.html

(1) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.
(2) PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12, vervangen door Verordening (EU) nr. 1151/2012.